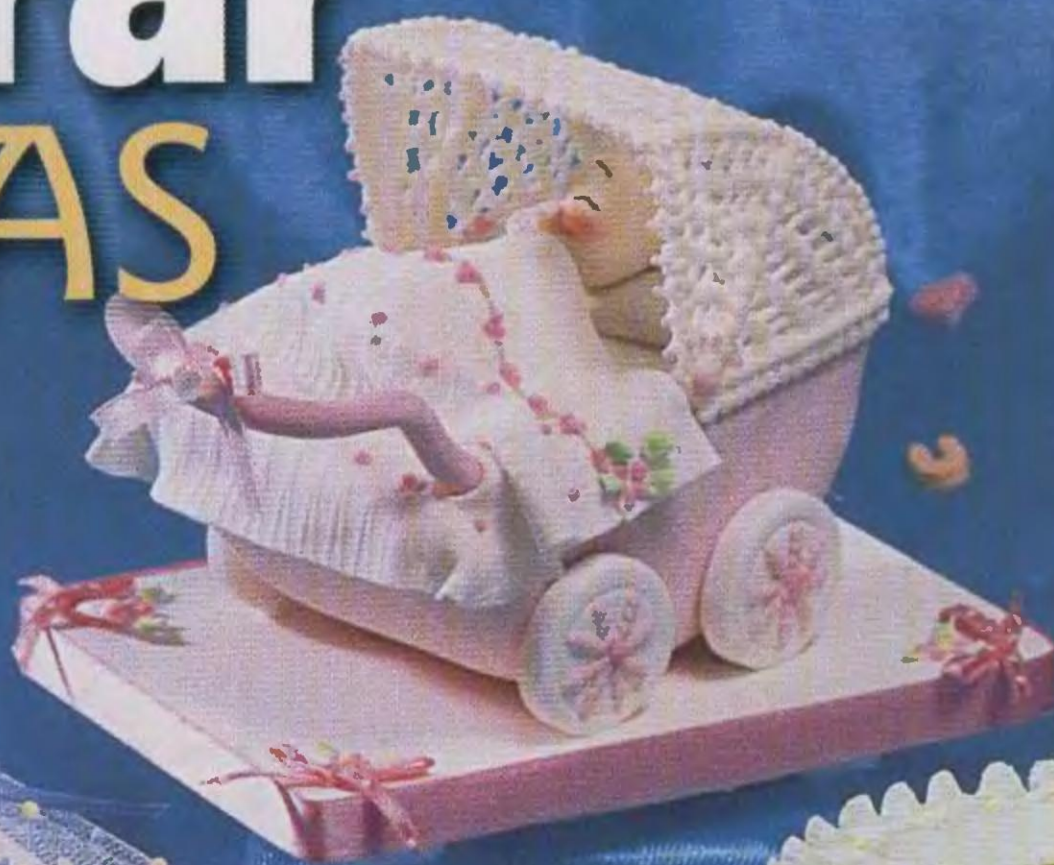


a sólo
\$3⁹⁰

CURSOS
PRÁCTICOS
Ediciones BienVenidas

Aprendiendo a Decorar TORTAS



¡Gratis!

Suplemento
especial
Cremas

7

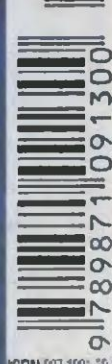
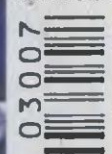
EDICIONES
**BIEN
venidas**

Colección quincenal
de 25 fascículos

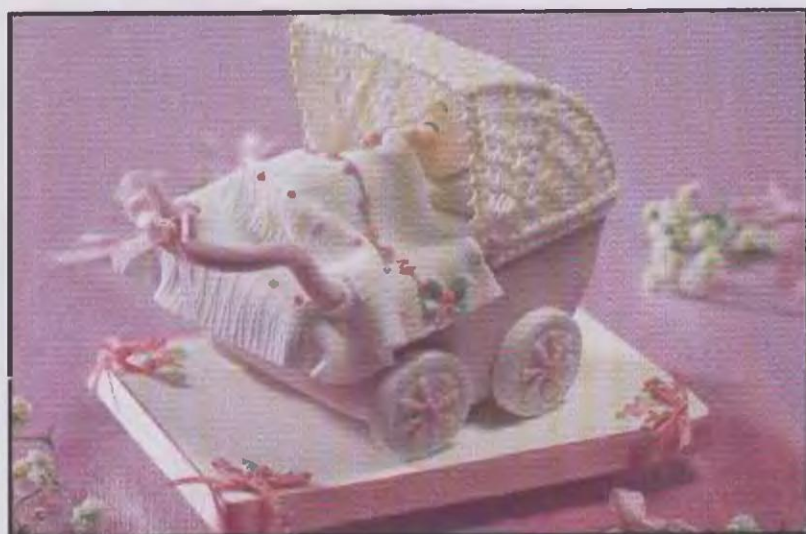
Minitortas para Bautismos

- Ideas originales, moldes exclusivos a tamaño natural, secretos infalibles y, como siempre, proyectos explicados por profesionales y detallados paso por paso.

fascículo
quincenal N° 7
Argentina \$ 3,90



ISBN 957-109-30-3



Minitortas para Bautismos



4 Minitorta con conejo
Jugando en la granja

8 Minitorta con cunita y tul
Dulce canción de cuna

15 Torta babero y babita
Sonrisas aseguradas

19 Torta cochecito de bebé
Un paseo entre espumas

Jugando en la granja

Una innovadora propuesta en azul, lila y celeste para un bautismo fuera de lo común. Obviando las clásicas alusiones religiosas o los típicos motivos infantiles, esta encantadora torta se juega por la originalidad, apuesta a los colores contundentes y... gana por aclamación.



Es necesario...

- ◆ Torta ovalada de 13 x 11 cm
- ◆ Cartón base forrado en aluminio
- ◆ Goma EVA azul
- ◆ Base de polyfan
- ◆ Pegamento universal
- ◆ Trencilla blanca
- ◆ Palo de amasar
- ◆ 100 g de dulce de leche repostero
- ◆ Pasta americana
- (1/4 de fórmula)
- ◆ Cortante de corazón chico
- ◆ Boquilla lisa chica
- ◆ Cartuchos
- ◆ Glasé de una clara
- ◆ Colorantes vegetales: celeste, lila y azul



1 Forrar en goma EVA azul la base de polyfan y unir ambas piezas entre sí con pegamento universal.



2 Contornear la base con la trencilla blanca. Unir los extremos con un poco de glasé.



4 Teñir con celeste claro algo de pasta americana, extenderla bien y forrar la torta. Masajear bien la superficie para reforzar la unión.

3 Colocar la plantilla de cartón sobre la torta y recortar el óvalo. Después, adherir el óvalo a la base forrada en papel de aluminio, usando como pegamento un poco de dulce de leche. A continuación, recubrir también la torta con un poco más de dulce.



5 Con el cortante de corazón, obtener varios corazones de pasta americana celeste y lila, finamente amasada.



6 Fijar la torta a la base con un poco de glasé, humectar ligeramente el borde inferior y decorarlo con los corazones, alternando los colores.

Minitorta con conejo



7 Amasar un rollito de pasta americana lila y otro celeste, humedecerlos un poco, colocarlos uno junto al otro y retorcerlos.



8 Humedecer el contorno superior de la torta y adherirle el cordón bicolor realizado en el paso previo. Verificar que, al unir los extremos, los tonos resulten coincidentes.



9 Decorar el contorno de la torta con pequeños corazones, realizados en glase a punto mediano y con un cartucho de boquilla lisa chica. Aplicar también un punto de este glase sobre cada uno de los corazones de pasta. Completar la decoración dibujando en glase celeste a punto liviano *-aplicado con boquilla lisa chica-* pequeños puntos en el extremo de cada corazoncito, dejando uno libre que luego será decorado con un punto lila. Dejar secar.



10

Con glase azul a punto mediano, aplicado con una boquilla lisa chica, escribir la leyenda "Mi bautismo". Adherir con un poco de glase tanto la almohada como el conejo.

Modelado de conejo

Es necesario...

- ♦ Escarbadientes
- ♦ Bolillo
- ♦ Pasta americana

1

Tomar algo de pasta americana, darle forma esférica, afinar ligeramente uno de sus extremos y crear la boca con el bolillo chico.



2 Adherir, con un poco de agua, una bolita diminuta sobre la boca. Luego, con un escarbadientes, ejercer una suave presión a fin de marcar la división del hocico.



3 Modelar en pasta dos pelotitas, afinar uno de sus lados otorgándoles forma de lágrima y presionar sobre el centro con la esteca aguja para darles profundidad. Una vez modeladas ambas orejas, fijarlas sobre la cabeza con ayuda de un escarbadientes.



4 Amasar una pelota, adelgazar ligeramente uno de lados y aplanar un poco la figura hasta obtener las patas traseras del animalito.



- 5** Las patas delanteras se modelan a partir de una bolita a la que se le afinó un extremo. Doblar una de ellas por el medio y dejar la otra en posición vertical. Luego, con la esteca, aplanar un poco ambas manos y delinear los dedos.



- 6** Crear una pera de pasta que será el cuerpo y, con un poco de agua, adherir las patas delanteras o "brazos" a cada uno de sus lados.



- 7** Extender masa celeste, recortar el baberoito con ayuda del cortante y colocar la piececita sobre un dedo para *con la esteca de punta* presionar el contorno y crear un volado.



- 8** Unir el babero al cuerpo con un poco de agua y luego, siguiendo el mismo procedimiento, adosar las manitas.



- 9** Aplanar una porción de pasta, alisarla en forma de cuadrado y diseñar pliegues con la esteca aguja.



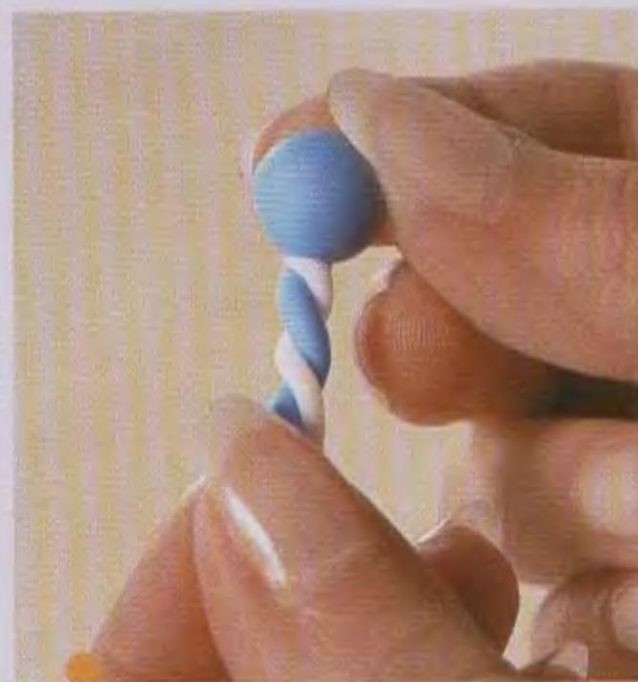
- 10** Puntear la almohada con gotas de glasé celeste a punto liviano, aplicadas con un cartucho sin boquilla. Dejar secar. A continuación, adherir la cabecita del conejo a la almohada con un poco de glasé.



- 11** Tanto los ojos como las cejas se delinean en negro y con el pincel, mientras que el interior de las orejas y el hocico se colorean con colorante rosa. Luego, con el rosa, cargar el extremo de un escarbadientes y aplicar pequitas sobre el hocico.



- 12** Modelar dos rollitos de pasta (uno con celeste y otro con blanco), colocarlos en forma paralela y retorcerlos hasta formar un cordón bicolor que será el mango del sonajero.



- 13** Completar el sonajero modelando una pequeña esfera de pasta celeste y fijándola en el extremo del cordón con un poco de agua.

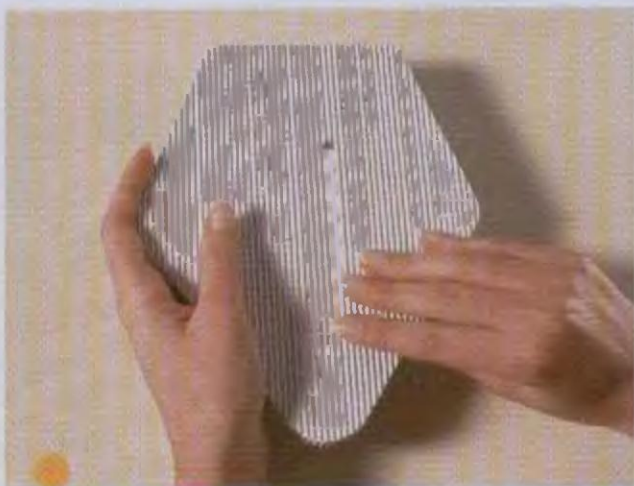
Dulce canción de cuna

Nada más dulce que un bebé plácidamente dormido para decorar esa torta irreplicable que es la del bautismo. Aquí, una propuesta encantadora pero muy fácil de realizar, en la que no sólo el diseño sino también los delicados colores pastel se convierten en protagonistas.

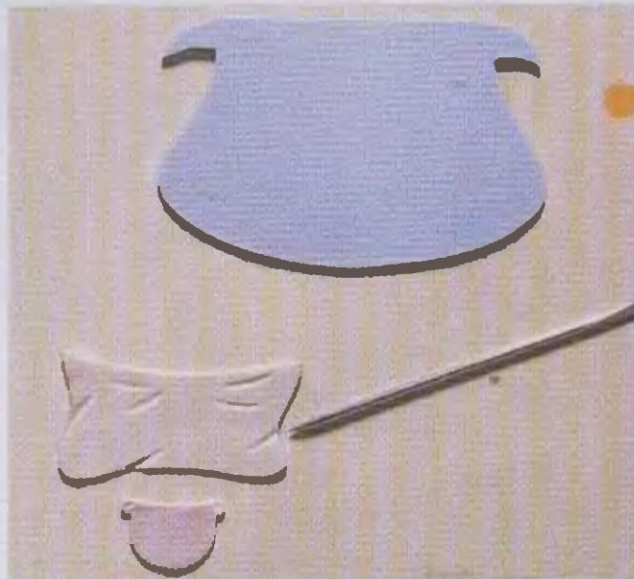


Es necesario...

- ♦ Torta rectangular de manteca de 20 x 30 cm
- ♦ Cartón base forrado en papel de aluminio
- ♦ 100 g de dulce de leche repostero
- ♦ Pasta americana (1/4 de fórmula)
- ♦ Glasé de una clara
- ♦ Tul
- ♦ Cutter y palo de amasar
- ♦ Esteca aguja
- ♦ Boquilla lisa chica
- ♦ Hilo y aguja
- ♦ Colorante celeste en polvo
- ♦ Alfileres
- ♦ Cartuchos
- ♦ Base de telgopor o polyfan de 13 x 9 cm
- ♦ Pegamento universal
- ♦ Cartón microcorrugado blanco
- ♦ Cinta bebé mini celeste
- ♦ Trozo de telgopor
- ♦ Pincel
- ♦ Papel film y servilleta de papel
- ♦ Pastillaje de gelatina (1/4 de fórmula)
- ♦ Colorantes vegetales: celeste, piel, amarillo claro, marrón y rojo

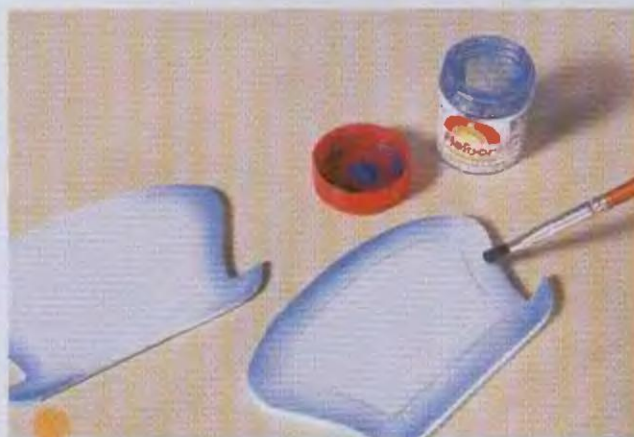


6 Recortar siguiendo el molde la base de poyfan y forrarla con el microcorrugado.



1

Estirar el pastillaje de gelatina previamente teñido con celeste hasta dejarlo de sólo 2 mm de espesor. Después, colocar la plantilla correspondiente a los pies de la cama y recortarla usando el cutter. Estirar a continuación algo de pastillaje amarillo claro para obtener la almohada, cuyos pliegues se marcan con la esteca aguja. Obtener por último *-en pastillaje color piel-* la cabecita del bebé.



2

Contornear, pincelando sobre él con colorante celeste en polvo, el borde de ambos topos de la cuna.



3

Rellenar con glasé a punto mediano un cartucho con boquilla lisa chica y delinear *-en punto gotita-* el contorno interno de la pieza.



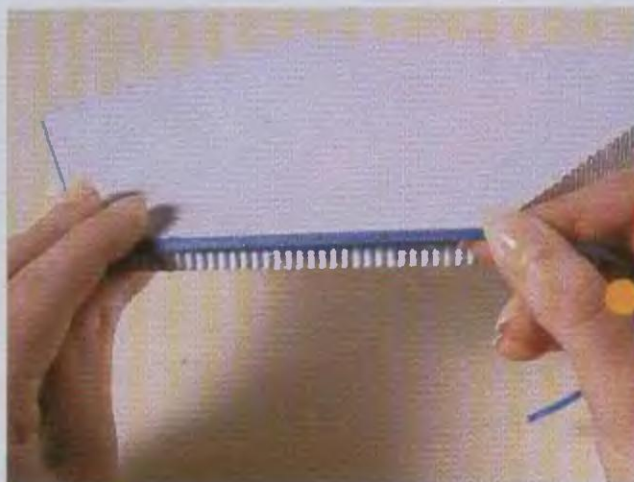
4

Carita del bebé y ropa de cuna. Tomar algo de marrón con la punta del pincel y delinear los ojitos y las cejas. Después, con colorante rojo y tras haber descargado el pincel sobre una servilleta de papel, dar tono a las mejillas. La almohada, por su parte, se colorea aplicando suaves toques de amarillo.



5

Adorno de la cuna. Cortar tres pedazos de cinta bebé mini y fijarlos con alfileres sobre un trozo de telgopor previamente forrado en papel film. Rellenar entonces con glasé amarillo claro a punto mediano un cartucho con boquilla lisa chica y dibujar (en el extremo libre de cada cinta) tres pequeñas lágrimas unidas por la base, de modo tal que configuren un corazoncito. Aplicar, por último, un puntito de glasé en el extremo de cada corazón, intercalando los colores. Dejar secar.



7

Rodear los laterales de la figura con la cinta bebé mini. Cortar el excedente y unir ambos extremos con una pizca de glasé.



- 8** Apoyar la plantilla sobre la torta y recortar ésta siguiendo la silueta. Untar la base del pentágono resultante con dulce de leche repostero y pegarla sobre la base forrada en papel de aluminio. Luego, distribuir dulce también sobre la torta hasta cubrirla por completo.



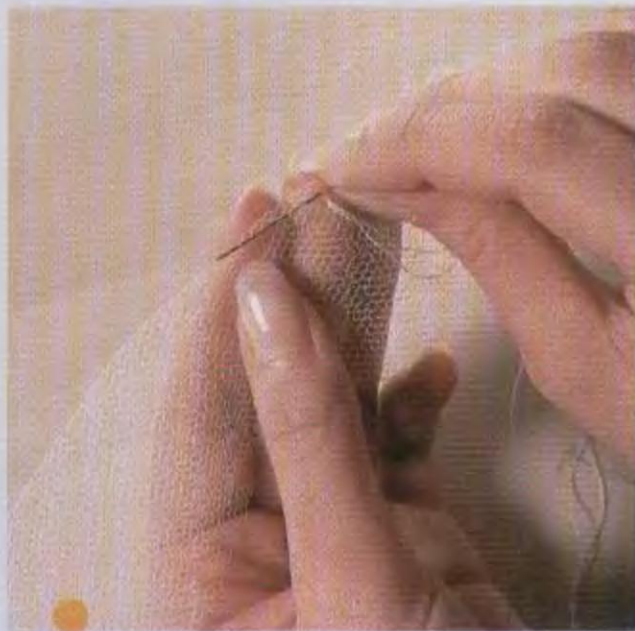
- 9** Extender pasta americana y forrar el pastel. Presionar con las yemas de los dedos sobre la cobertura, de modo que la pasta y la torta que le sirve como base queden perfectamente unidas.



- 10** Aplicar un toque de glasé sobre la base y adherir la cabecera de pastillaje.



- 11** Superponer la torta forrada a la cabecera y fijarla con glasé. Agregar sobre ésta la piecera. Con un cartucho de boquilla lisa chica cargado con glasé a punto mediano, decorar con conchillas lisas todo el contorno inferior de la torta.



- 12** Mosquitero
Recortar en tul una cinta de 12 x 20 cm, plegarla por el medio e hilvanarla por el medio y por los laterales, para dejar un faldón de 6 cm de cada lado.



- 13** Preparar un telgopor con el tul (ver pliego de moldes). Cargar glasé a punto liviano en un cartucho con boquilla lisa chica y decorar con pequeñas ondas todo el borde de la tira. Completar la decoración del mosquitero agregando *de inmediato* puntitos de glasé a punto liviano en celeste y en amarillo claro, aplicados con un cartucho sin boquilla. Retirar inmediatamente la cortina del telgopor, fruncir los hilvanes, colocar nuevamente sobre el telgopor, dando forma triangular, y dejar secar. Poner el mosquitero, fijándolo con glasé en el vértice superior y a ambos lados de la cuna.



- 14** Confeccionar dos pequeños moños en cinta bebé y fijarlos con glasé a ambos lados del mosquitero. Completar la decoración pegando en la punta el conjunto de cintas y corazoncitos.



- 15** Adosar los moñitos sobre el adorno colocado en el paso anterior.



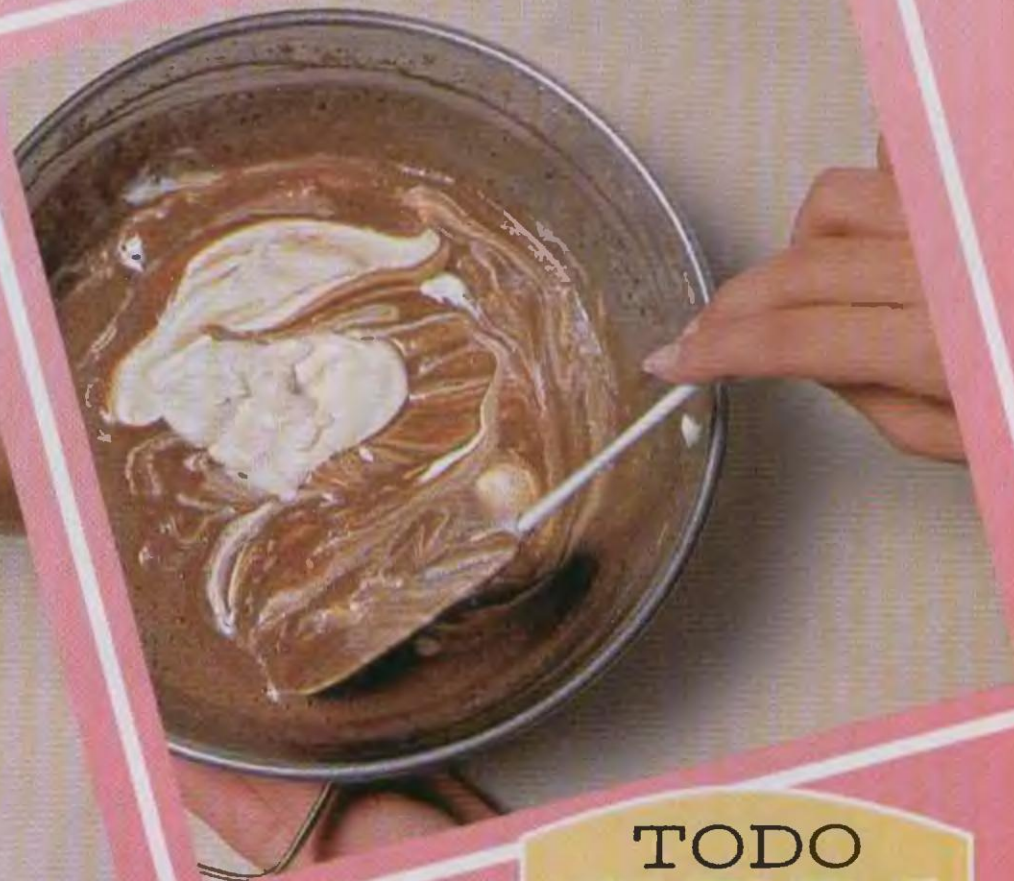
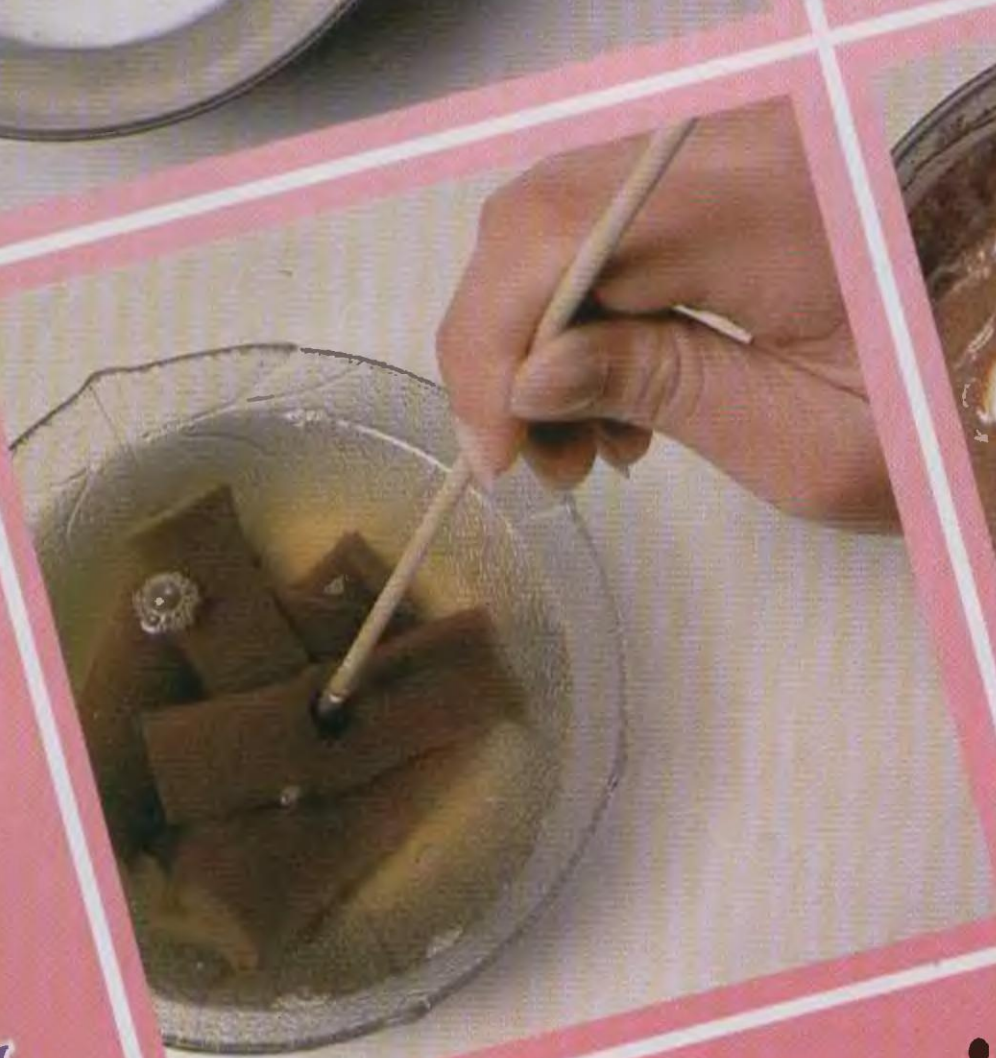
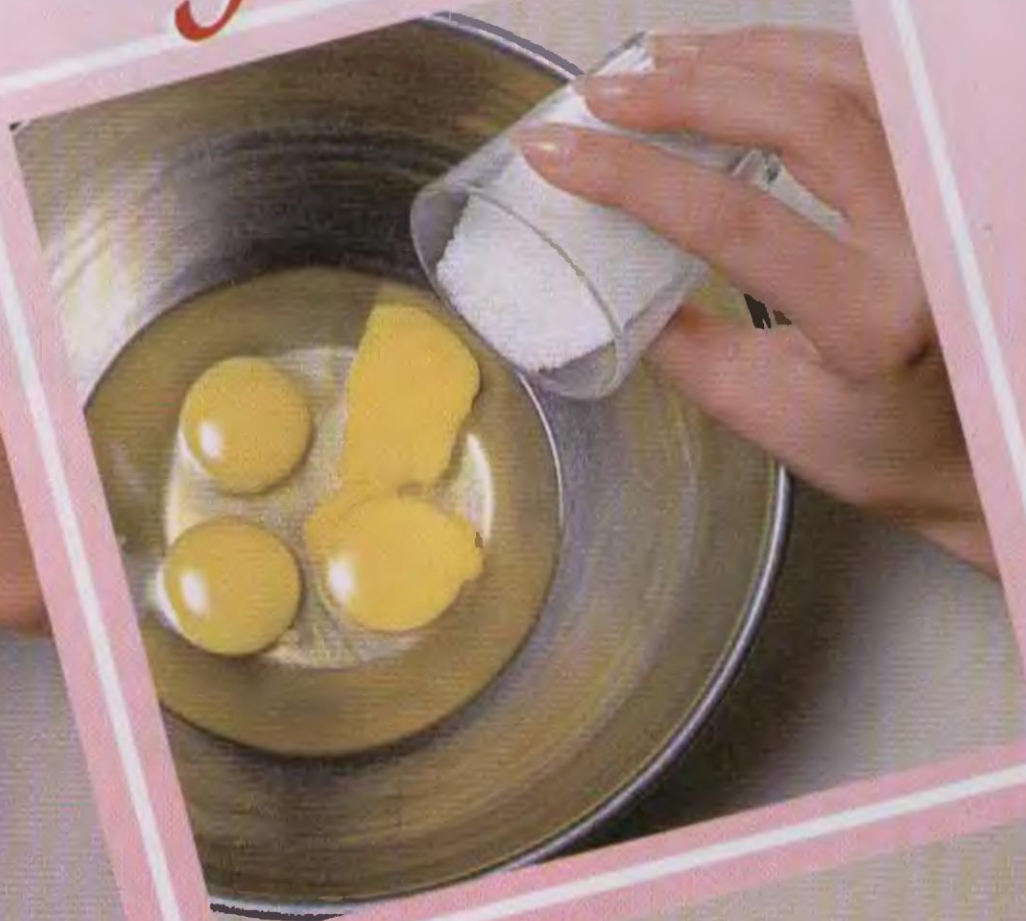
- 16** Bordar la piecera usando los mismos glasés, cartuchos y puntos utilizados en el paso 5. Dejar secar.

Aprendiendo a
Decorar
TORTAS

SUPLEMENTO ESPECIAL

5

Técnicas y Secretos



**TODO
CREMAS**

- Crema bombón de dulce de leche
- Crema húngara • Crema de cacao al café
- Mousse de chocolate con frambuesas

EDICIONES
BIEN
venidas

Técnicas y Secretos

Mousse de frambuesa y chocolate

Ingredientes

3 huevos • 1 yema • 80 g de azúcar • 1 cucharada (7 g) de gelatina sin sabor • 50 cc de coñac
• 3 cucharadas de dulce de frambuesas • 250 g de crema de leche • 1 tableta de chocolate para taza



1 Colocar los 3 huevos y la yema dentro de un bol.



2 Agregar el azúcar.



3 Batir a punto blanco. Es decir, hasta lograr una crema blanquecina.



4 Partir la tableta de chocolate en pequeños trozos, ubicarlos en un recipiente y cubrirlos con agua hirviendo. Dejar reposar por algunos minutos.

Para verificar si el chocolate ya está blando, se inserta en él la punta de un palillo. Verter entonces el agua con sumo cuidado.



6 Colocar el coñac en un recipiente e incorporarle *-en forma de lluvia-* la gelatina sin sabor. Llevar a baño de María e integrar bien. Reservar.



7 Agregar el chocolate ya disuelto al batido del paso 3. Unir bien.



8 Añadir el dulce de frambuesas en sucesivas cucharadas y mezclar.



9 Incorporar por último la gelatina diluida en coñac.

Poner la crema de leche en un recipiente, batirla a punto espeso y, con movimientos envolventes, agregarla a la preparación anterior. Llevar entonces la crema a la heladera, cubriéndola con un papel film hasta su utilización.

10



Crema de cacao al café

Ingredientes

250 g de crema de leche • 2 cucharadas de cacao amargo • 50 g de azúcar
• 1 cucharadita de café en polvo



1 Colocar en un bol la crema de leche junto con el cacao.



Incorporar el azúcar.

2



3 En último término, agregar el café en polvo.

Con la batidora eléctrica, unir todos los ingredientes hasta obtener una crema espesa. Conservarla en la heladera cubierta con un papel film hasta el momento de usar.

4



Crema húngara

Ingredientes

200 g de crema de leche • 3 cucharadas de azúcar • 2 cucharadas de cacao amargo



1

Poner la crema de leche en un bol e incorporarle el azúcar.



2

Agregar las cucharadas de cacao amargo.



3

Con un batidor de mano, añadir suavemente el cacao a la crema.



4

Por último, batir con la batidora eléctrica hasta lograr el punto chantillí.

A tener en cuenta

Prestar mucha atención en el momento del batido final ya que esta crema (al contener cacao) logra su punto casi de inmediato.

Técnicas y Secretos

Crema bombón de dulce de leche

Ingredientes

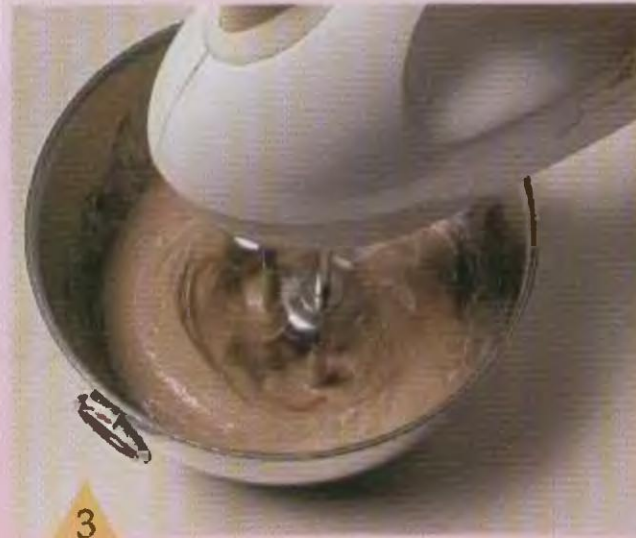
250 g de crema de leche • 200 g de dulce de leche repostero • 2 cucharadas de cacao dulce
• 50 g de nueces picadas



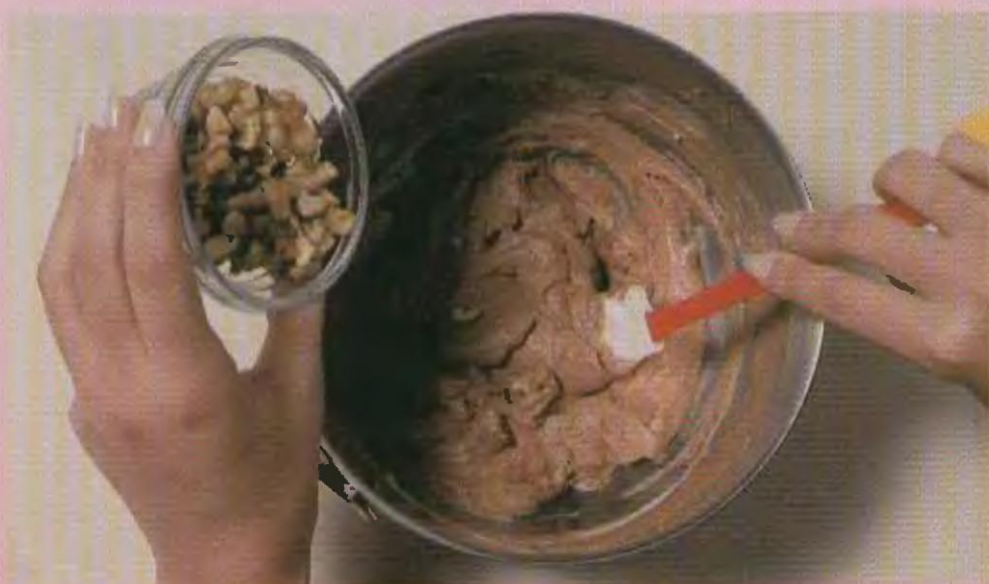
1 Colocar la crema en un recipiente y agregarle el cacao.



2 Incorporar a continuación el dulce de leche repostero. Mezclar bien.



3 Batir con batidora eléctrica hasta obtener una crema espesa.



4 Agregar por último las nueces picadas, uniéndolas a la preparación mediante movimientos envolventes. En caso de no utilizar esta crema de inmediato, conservarla en la heladera cubierta con un papel film.



La profesora **Mirta Biscardi**
invita a las alumnas a los cursos del Ciclo 2003



- **DECORACIÓN DE TORTAS**

TODOS LOS NIVELES.

- **DECORACIÓN DE TORTAS INFANTILES**

CURSO INTENSIVO. 4 CLASES.

- **SEMINARIO DE MODELADO INFANTIL**

4 CLASES (MATERIALES INCLUIDOS).

- **SEMINARIO TORTAS DE BODAS Y 15 AÑOS**

1 CLASE (DIFERENTES MODELOS Y ADORNOS).

- **SEMINARIO DE FLORES EN PASTA DE**

GOMA Y ARMADO DE RAMOS

4 CLASES.

- **SEMINARIO DE CUMPLEAÑOS INFANTILES**

1 CLASE DE 10 A 17 HS

(ADORNOS PARA LA MESA, PIÑATAS Y CARTELES).

- **SEMINARIO DE VELAS**

1 CLASE (DE 10 A 17 HS).

- **SEMINARIO DE JABONES Y SALES EFERVESCENTES**

1 CLASE (DE 10 A 17 HS).

SEMINARIOS EN EL TALLER PARA GENTE DEL INTERIOR

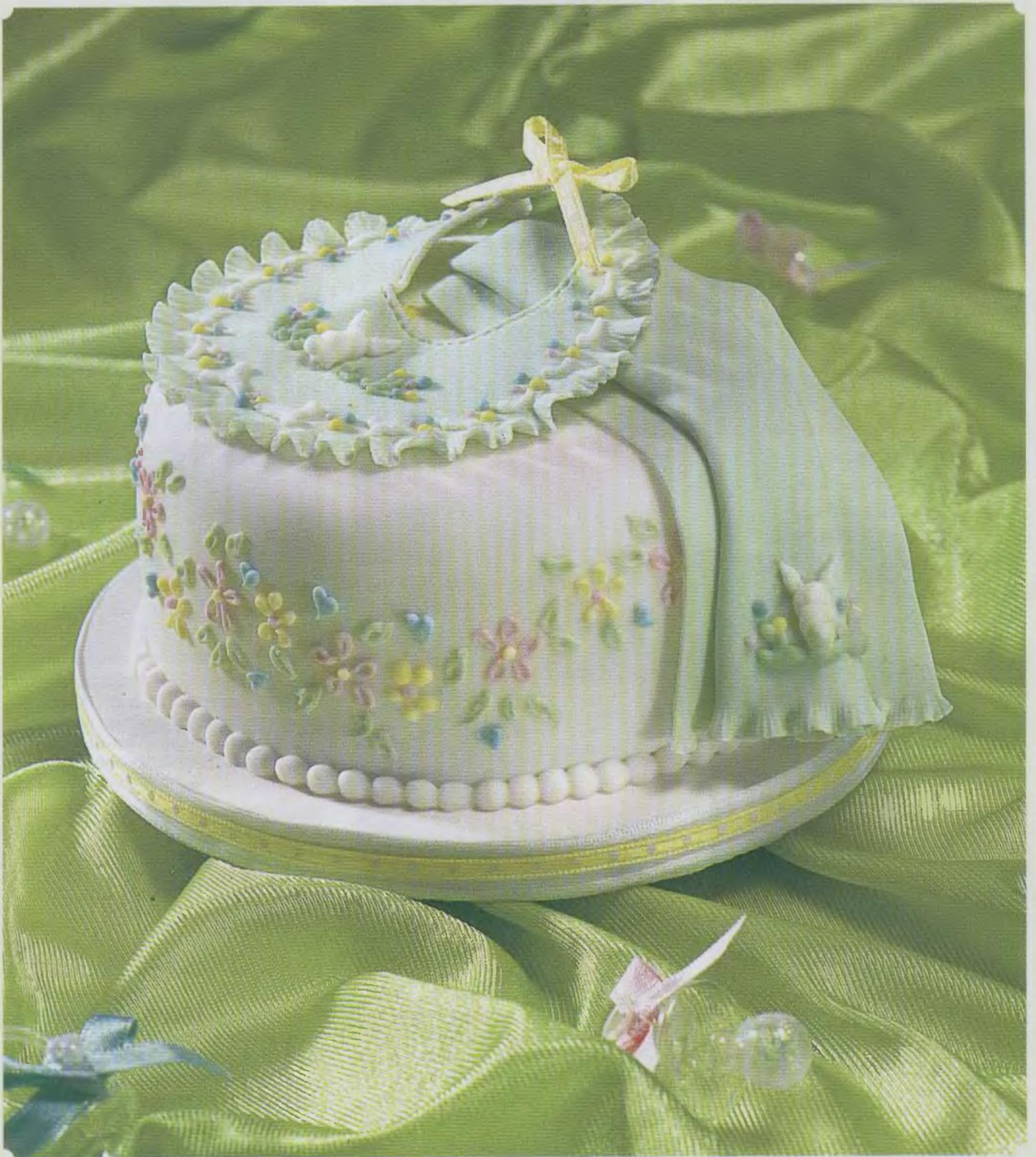
Para mayor información: www.mirtabiscardi.com

e-mail: mirtabiscardi@arnet.com.ar

INFORMES: 4863-7303 / 4854-5199 - Consultar por cursos en el interior

Sonrisas aseguradas

Sobria y delicada, todo el encanto de esta torta radica en la sencillez de su diseño y en el sutil bordado de flores y conejito que luce el babero. Definitivamente, la propuesta más adecuada para quienes apuestan a un festejo discreto, pero no por eso menos emotivo.



Es necesario...

- ♦ Torta de 30 x 40 cm
(de esta se obtienen 12 minitortas)
- ♦ Cortante circular de 10 cm
- ♦ 100 g de dulce de leche repostero
- ♦ Pasta americana
(1/4 de fórmula)
- ♦ Cartón base forrado en aluminio
- ♦ Glasé de una clara
- ♦ Cartuchos y palo de amasar
- ♦ Cinta blanca de raso y organza de 1 cm de ancho
- ♦ Cinta bebé mini a lunares amarillos
- ♦ Pegamento universal
- ♦ Estecas: cónica estriada, de punta y de filo
- ♦ Boquillas: lisas chica y mediana
- ♦ Goma EVA blanca
- ♦ Base de telgopor o polyfan de 14 cm de diámetro
- ♦ Cortantes circulares de 2 y 5 cm de diámetro
- ♦ Colorantes vegetales: rosa, celeste, amarillo claro y verde



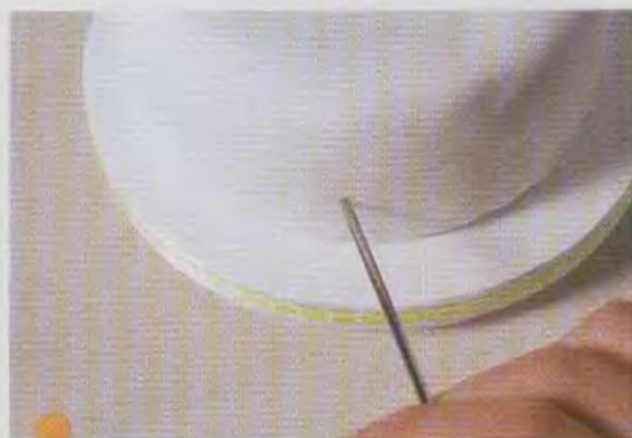
- 6** Las flores rosadas se bordan con glasé a punto mediano cargado en un cartucho con boquilla lisa chica.

A tener en cuenta

- ♦ Las cantidades de materiales están pensadas para una sola torta, por lo que -en caso de desear más de un pastel- deben ser aumentadas proporcionalmente.



- 2** Superponer a continuación la cinta bebé a lunares sobre la ya colocada y pegar sus extremos con glasé.



- 4** Señalar con la esteca de punta el sitio donde serán ubicadas las flores del bordado (ver técnica de bordado).



- 7** Las flores amarillas, por su parte, se diseñan con la misma boquilla que en el paso previo, pero con glasé amarillo claro a punto mediano. Agregar también un punto de este tono en el centro de las flores rosadas. Luego, sin cambiar de boquilla, cargar otro cartucho con glasé verde y bordar todas las hojas. El diseño floral se completa con algunos corazones de glasé celeste realizados con la boquilla lisa chica.

1

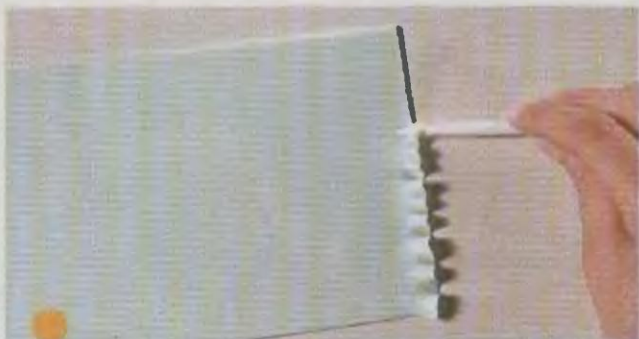
Poner un poco de pegamento universal sobre la base de polyfan, forrarla en goma EVA y rodearla luego con la cinta de raso u organza. Unir los extremos con un toque de glasé.



- 3** Cortar una minitorta de 10 cm de diámetro. Tomar el cartón base forrado en aluminio, untarlo con dulce de leche y adosarle la torta, que también se cubre con el dulce. Extender un poco de masa americana y revestir la torta con ella. Masajear bien la superficie para alisarla.



- 5** Tomar un poco de glasé a punto mediano, colocarlo dentro de un cartucho con boquilla lisa mediana y diseñar con él una hilera de conchillas lisas en el lateral inferior del pastel.



- 8** Babita
Colorear de verde agua un poco de pasta americana y estirla hasta formar un rectángulo de masa bien delgada. Pasar entonces la esteca cónica estriada por uno de los laterales para crear una suerte de volado.



9 Llevar los lados más largos de la figura hacia el centro, plegándolos para crear un tablón en la masa.



10 Humedecer ligeramente la superficie de la torta y fijar la babita.



11 Babero
Amasar finamente un poco de masa americana y crear el babero, calando con los cortantes: primero un círculo de 5 cm de diámetro (que será el babero) y luego otro de 2 cm (que será el cuello del babero).



12 Hacer, con la esteca de filo, pequeños cortes en el borde de la masa, imitando un pespunte en el contorno del cuello.



13
Ruletear con la esteca cónica el borde del babero a fin de otorgarle movimiento.



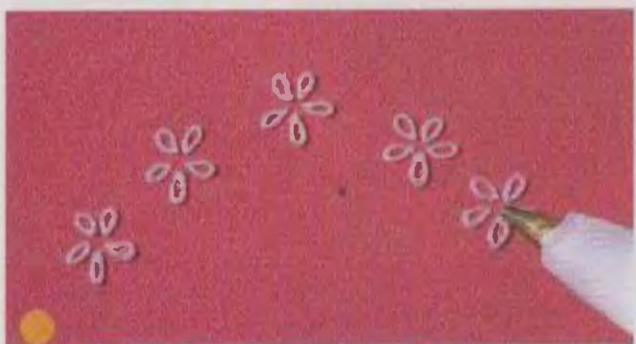
14 Colocar el babero sobre la babita y dejar secar.



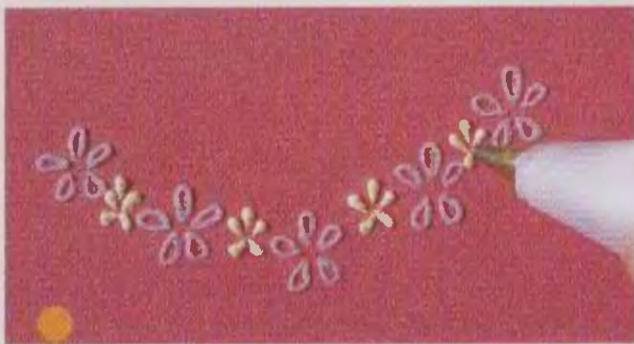
15
Completar la decoración bordando el babero y la babita (ver técnica), realizar por último un moñito de cinta y pegarlo a modo de lazo del babero.

Técnica de bordado del babero y la babita

Aprenda, paso a paso, cómo crear en glasé bordados de increíble realismo. Aquí, claves y secretos para lograr resultados sorprendentes.



1 Flores y hojas
Indicar en la torta -mediante un punto- el lugar donde se efectuará el bordado. Después, rellenar con glasé rosa a punto mediano un cartucho con boquilla lisa chica. Luego, trabajando con la boquilla como si se tratara de un lápiz, dibujar cinco pétalos lisos por cada flor.



2 A continuación, rellenar con glasé amarillo claro a punto mediano un cartucho con boquilla lisa chica. Diseñar -intercalándolas entre las flores rosadas- pequeñas flores amarillas, consistentes en cinco gotitas alargadas cada una.



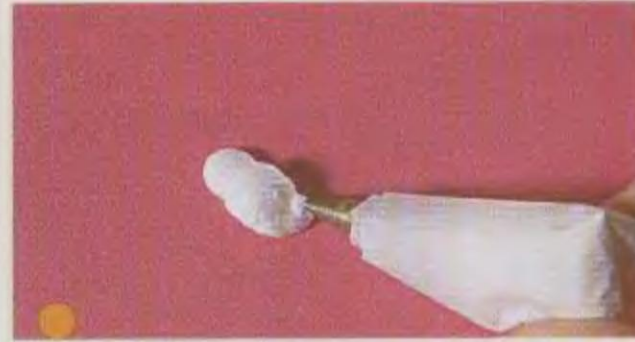
3 Las hojitas se dibujan con idéntico cartucho y boquilla, sólo que con glasé verde. Se bordan por encima y por debajo de las flores rosadas.



- 4** El último paso consiste en la aplicación de dos pequeñas lagrimitas entre las flores y al final de cada guía. Se trabaja con la misma boquilla y punto que en los pasos anteriores, pero con glasé celeste.



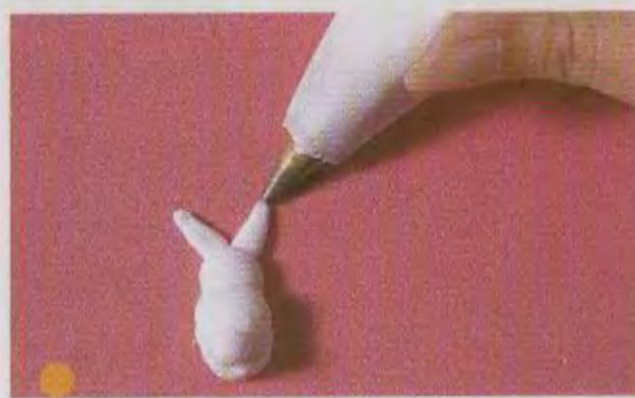
- 5** Conejito
Se crea con un cartucho de boquilla lisa mediana y glasé a punto mediano. Se apoya la boquilla sobre la torta y se presiona suavemente el cartucho hasta que se desprenda una gota gorda en forma de conchilla.



- 6** Realizar, de la misma manera y presionando sobre la figura anterior, otra conchilla mayor que semejará el cuerpo del conejo.



- 7** Aplicar, por último, un puntito de glasé para formar el pom-pón.



- 8** Ubicar a continuación la boquilla sobre la cabeza y presionar el cartucho para crear una lagrimita que será la oreja. Repetir la operación del otro lado de la cabeza.



- 9** Cargar un cartucho con boquilla lisa chica y glasé verde a punto mediano, trazando algunas líneas cortas y largas que imitarán el pasto a cada lado del conejo.



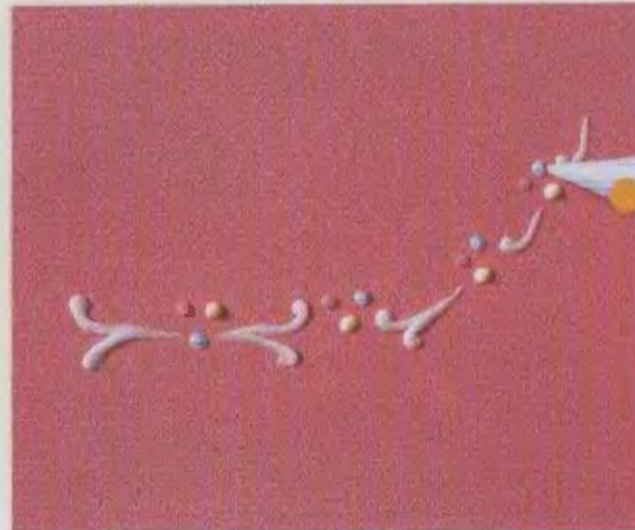
- 10** Colocar sucesivamente, en un cartucho sin boquilla, glasé a punto liviano en distintos tonos pastel, para realizar puntos de color que representen las flores.



- 11**
Bordado del contorno
Se trabaja con boquilla lisa chica y glasé a punto mediano. Una vez cargado el cartucho, se dibujan comas hacia arriba y hacia abajo, estirando el trazo para que la línea resulte más delicada.



- 12** Hecho esto, diseñar arabescos en forma de "c" y en un único sentido.



- 13**
Con los mismos colores y herramientas empleados en el paso 10, intercalar pequeños grupos de 3 puntos entre los arabescos, alternando los colores.

Un paseo entre espumas

Una minitorta toda ternura, para poner un toque divertido que seguramente será muy festejado por los invitados más chiquitos. El motivo: un precioso cochecito de bebé, decorado con tules, cintas y un sorprendente trabajo de bordado en glasé.



Es necesario...

- ♦ Torta de manteca o bizcochuelo rectangular de 40 x 30 cm
- ♦ 100 g de dulce de leche repostero
- ♦ Cartón base de 8 cm de diámetro forrado en papel de aluminio
- ♦ Cortantes circulares de 8, 3 y 2 cm de diámetro
- ♦ Pasta americana (1/4 fórmula)
- ♦ Cartuchos de papel
- ♦ Boquillas: lisas chica y grande
- ♦ Glasé de 1 clara
- ♦ Base de polyfan o telgopor de 15 x 12 cm
- ♦ Telgopor extra
- ♦ Cutter
- ♦ Goma EVA blanca
- ♦ Pegamento universal
- ♦ Cinta de raso rosa de 1 cm de ancho
- ♦ Papel film
- ♦ Alfileres y escarbadiantes
- ♦ Tul
- ♦ Tijera y palo de amasar
- ♦ Esteca curva
- ♦ Palo texturador con rombos
- ♦ Pincel chato
- ♦ Cinta bebé mini a lunares rosa
- ♦ Colorantes vegetales: rojo, rosa, marrón, amarillo, verde, piel y negro



1 Cubrir con goma EVA la base de polyfan, reforzando la unión con pegamento universal. Contornearla con la cinta de raso rosa, fijándola por último con un poco de glasé.



3 Con glasé pegar la torta a la base de goma EVA. Después, estirar un poco más de pasta americana y recortar en ella un rectángulo de ancho idéntico al de la minitorta y cubrir. Le servirá como base al cochecito.



5 Recubrir la pieza con un trozo de tul, estirándolo bien, para que no se formen pliegues, y anudándolo por debajo.



2 Cortar una minitorta de 8 cm de diámetro. Luego, dividirla en dos partes iguales. Cubrirla con el dulce de leche repostero y adherirla al cartón base forrado en aluminio. Estirar a continuación la pasta americana previamente teñida de rosa y forrar el pastel con ella, teniendo la precaución de masajear bien toda la superficie a fin de que resulte pareja.



4 Capota del cochecito
Con el cutter, recortar en telgopor un semicírculo de 9 cm de diámetro (se obtienen 2 capotas) y cubrirlo con papel film.



6 Cargar con glasé a punto mediano un cartucho con boquilla lisa chica y realizar el correspondiente bordado. (ver técnica de bordado). Crear seis hileras en total, una a continuación de la otra.

8 Concluidos ambos laterales, reforzar con punto cordón todos los contornos, además de los rayos de los laterales. Dejar secar y (siguiendo los pasos efectuados hasta aquí) realizar otra capota. Dejar secar.



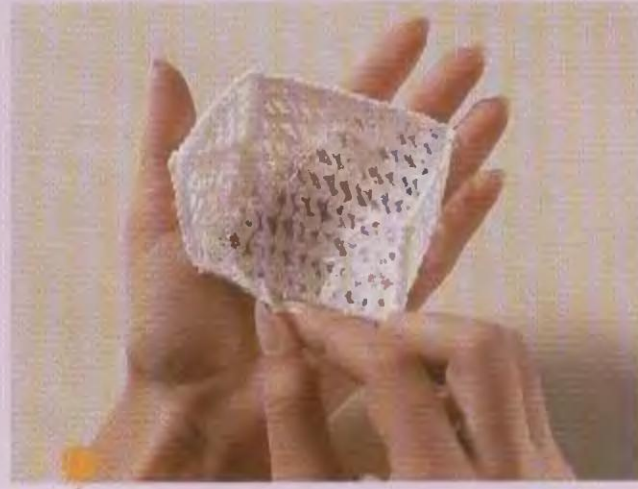
7 Repetir el bordado sobre los laterales de la capota. La idea es trabajar sobre los laterales como si fuesen triángulos, de modo tal que el bordado quede derecho y el diseño coincida con el del techo de la capota.



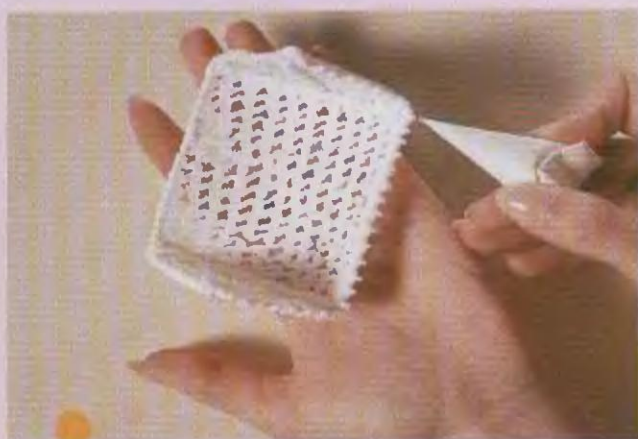
9 Una vez secas las piezas, contornear con tijera los bordes de ambas sin deteriorar el glase.



10 Desprenderlas luego de la base y con sumo cuidado.



11 Quitar el film interior.



12 Con glase rosa a punto liviano, aplicado con un cartucho sin boquilla, realizar una hilera de puntitos que abarque las tres caras de la capota.



13 Ruedas
Extender pastillaje hasta dejarlo de 3 mm de espesor y aplicar el cortante de 3 cm de diámetro, obteniendo así las ruedas.



14 Luego, con el cortante que le sigue en tamaño (el de 2 cm de diámetro) ejercer una ligera presión sobre la rueda ya cortada para marcar el límite interno.



15 Rellenar con rosa a punto mediano un cartucho con boquilla lisa chica y, trabajando con punto gotita, diseñar los rayos y dejar secar.



16 Modelado del bebé
Teñir algo de pasta americana en color piel, modelar luego una pequeña esfera y presionarla ligeramente por la mitad para crear de este modo el área correspondiente a los ojos.



17 Insertar un escarbadiantes en la base del cuello para trabajar con mayor comodidad y cargar a continuación el pincel con un poco de negro. Delinear luego ojos y cejas. Luego, dar color a las mejillas con un poco de rojo. Cargar por último el pincel con una mezcla de amarillo más una pizca de marrón y matizar el cabello. Dejar secar.



18

Almohadita

Amasar en pasta americana un semicírculo y trazar sobre éste algunos pliegues usando la esteca curva.

Torta cochecito de bebé



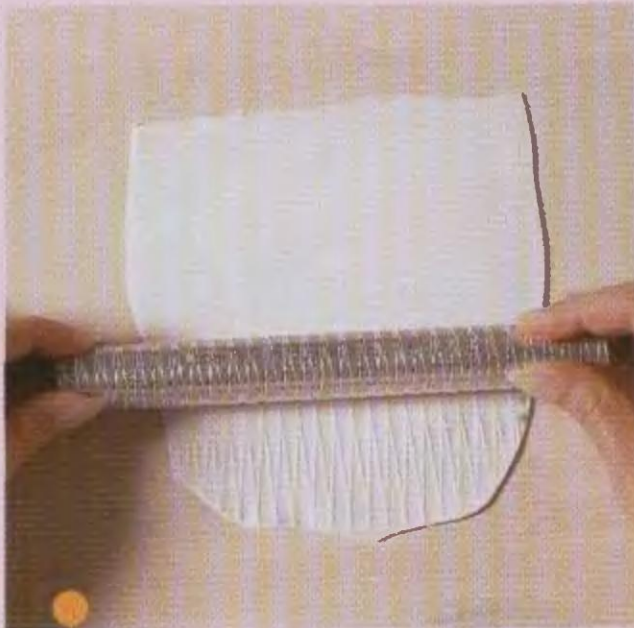
- 19** Partiendo de una esfera de masa americana a la que se le afinaron los extremos, modelar el cuerpecito del bebé.



- 22** Chupete
Se modela en pasta americana rosa finamente aplanada y se corta con la boquilla lisa grande. Posteriormente se modela un rollito de pasta, se lo pliega sobre sí mismo y *tras humedecer con agua el centro del círculo* se lo adhiere al círculo.



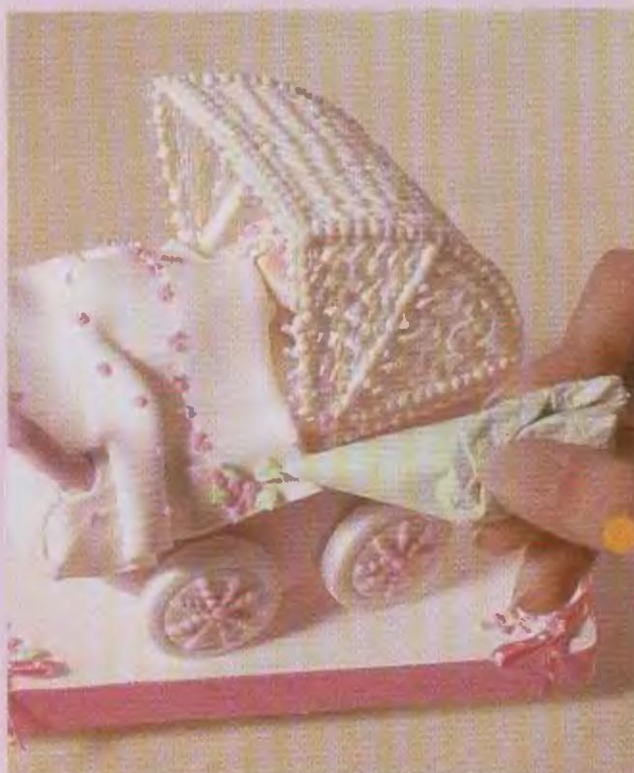
- 25** Completar el trabajo decorando los vértices de la torta con moñitos de cinta bebé mini rosa, a modo de esquineros. Crear a continuación (y con el cartucho empleado en el paso 15) algunas gotitas que semejen flores. Agregar pequeñas hojitas alrededor, trazándolas con glasé verde a punto mediano cargado en un cartucho sin boquilla cuyo extremo fue recortado en forma de "V".



- 20** Sabanita
Amasar finamente una porción de pasta americana, dándole textura con el palo con rombos.



- 23** Humectar ligeramente la boquita del bebé y pegar el chupete.



- 21** Aplicar un toque de glasé sobre la base del cochecito, pegar sobre ésta la almohada y repetir luego la operación con la cabecita y con el cuerpo. Cubrir finalmente la figura con la sabanita, teniendo la precaución de plegarla para que resulte más natural.



- 24** Aplicar glasé en la base de la capota y pegarla donde corresponda. Para el manubrio, realizar un rollito de pastillaje, dejar secar con forma sobre un telgopor. Luego, adherir, también con glasé, las ruedas y el manubrio. Dejar secar.

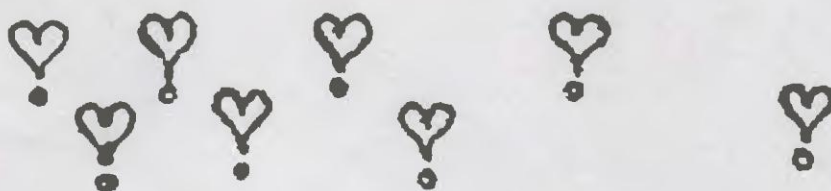
- 26** Como toque final, puntear con glasé rosa (y el cartucho empleado en el paso 15) la sabanita y la colcha. Dejar secar.

Aprendiendo a **Decorar** **TORTAS**

Cómo interpretar los moldes

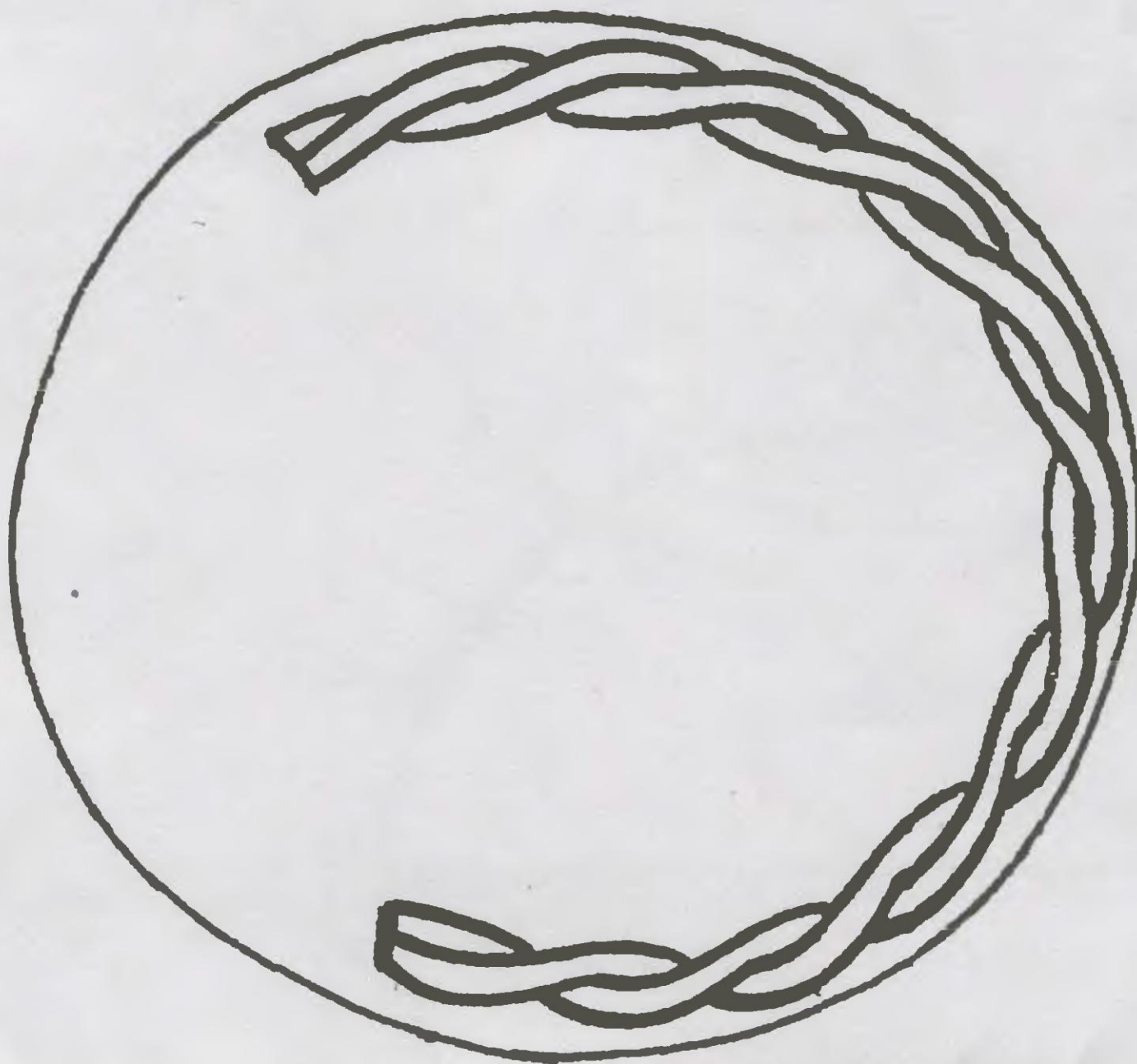
Los patrones adjuntos sirven de guía para el armado y a la vez para el recorte de las piezas individuales, siempre siguiendo las indicaciones del paso a paso.

Fascículo Nº 7



Diseño

Minitorta con conejo

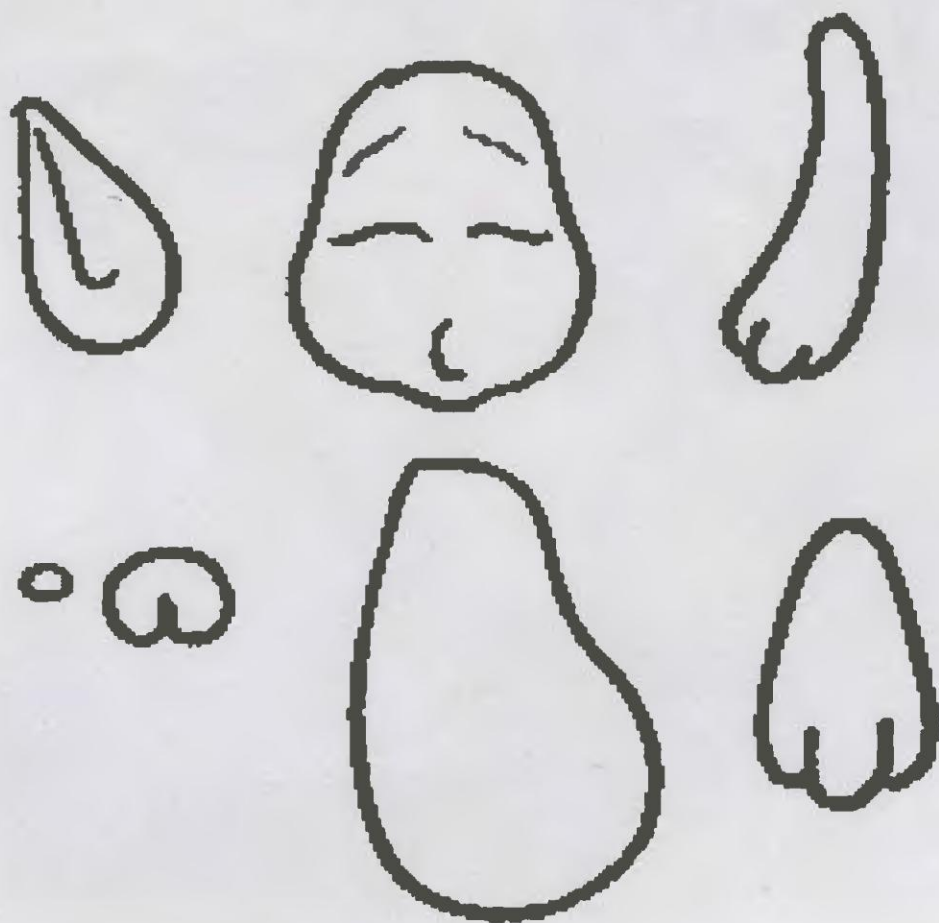


*Mi
Bautismo*

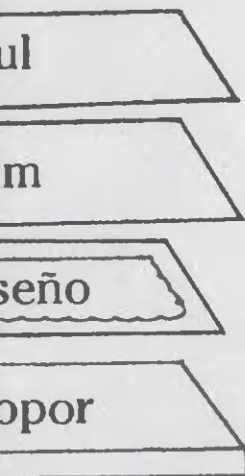
Almohadón



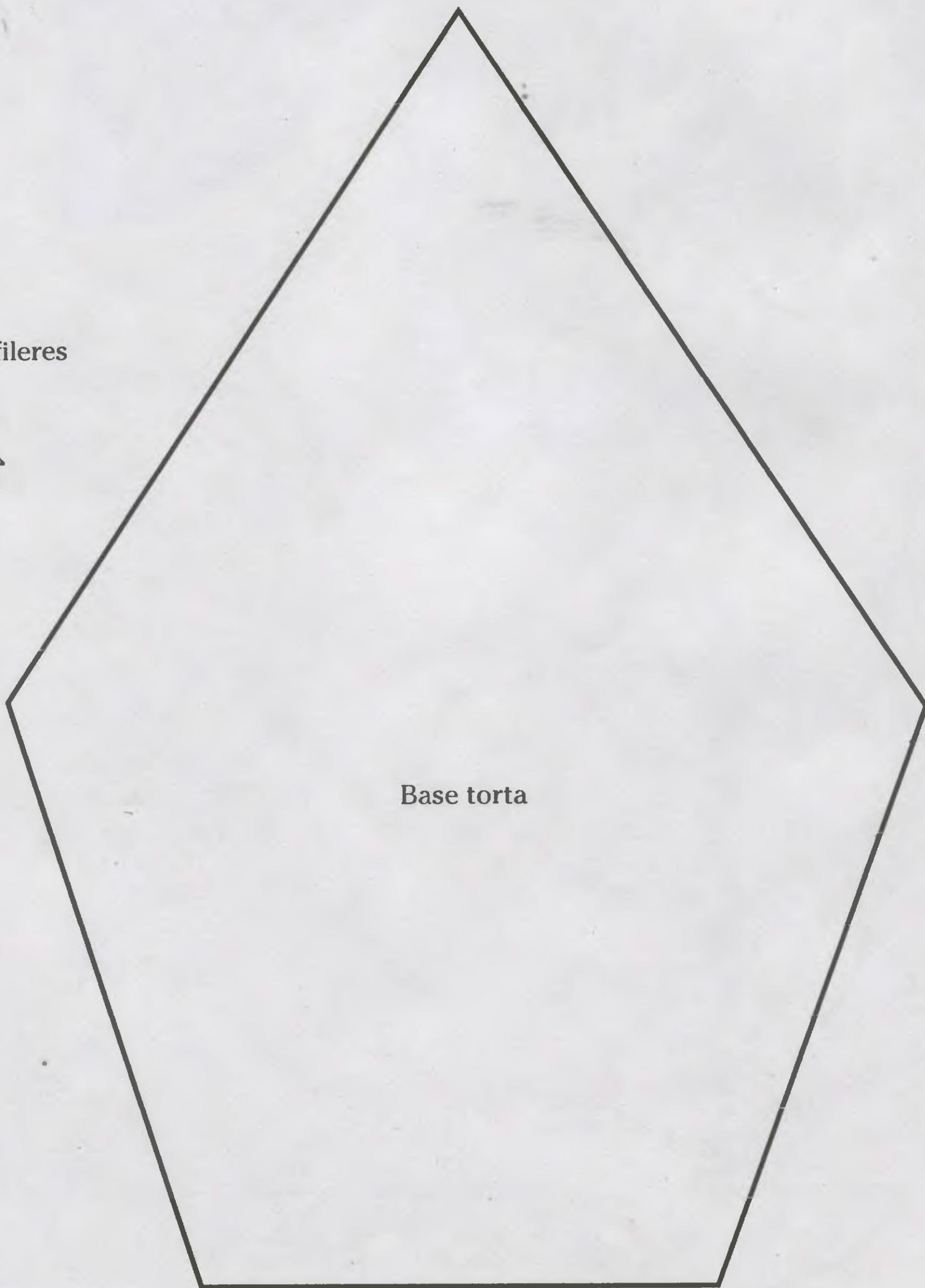
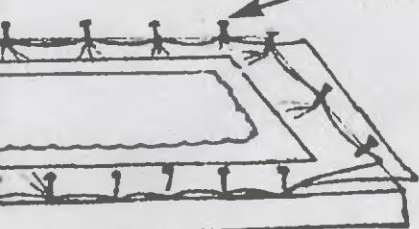
Cortante



colocar el
elgopor



Alfileres



Base torta

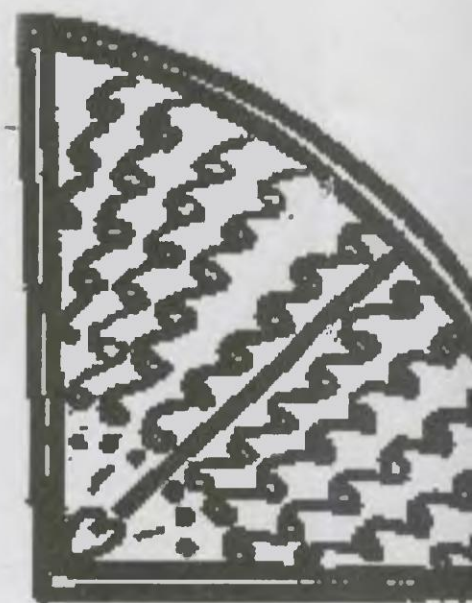
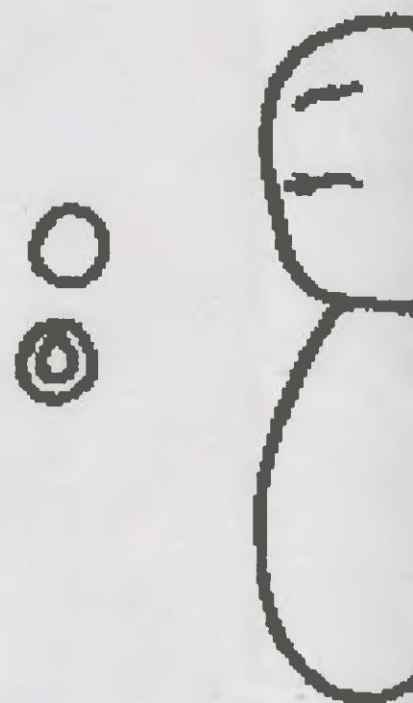


Babita



© Torta cochecito de bebé

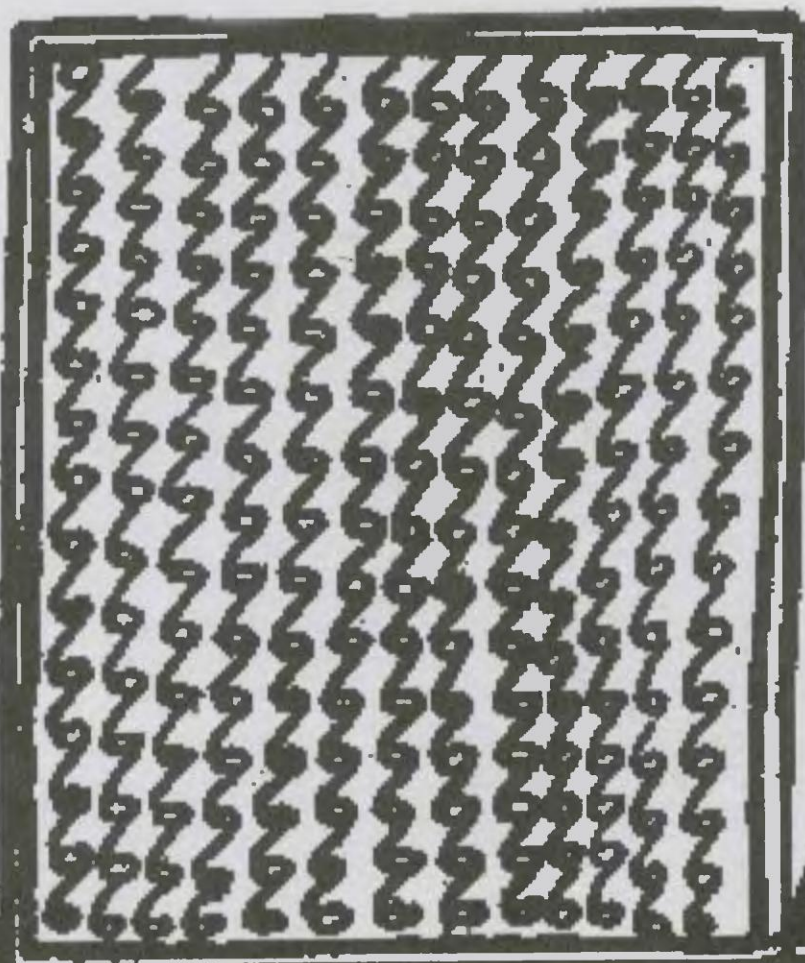
“Un paseo entre espumas” (pág. 19)



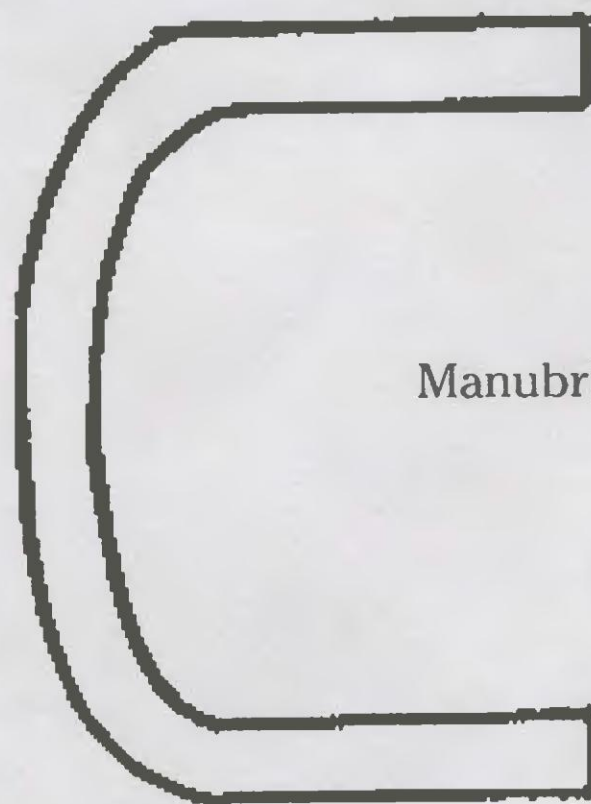
Almohada



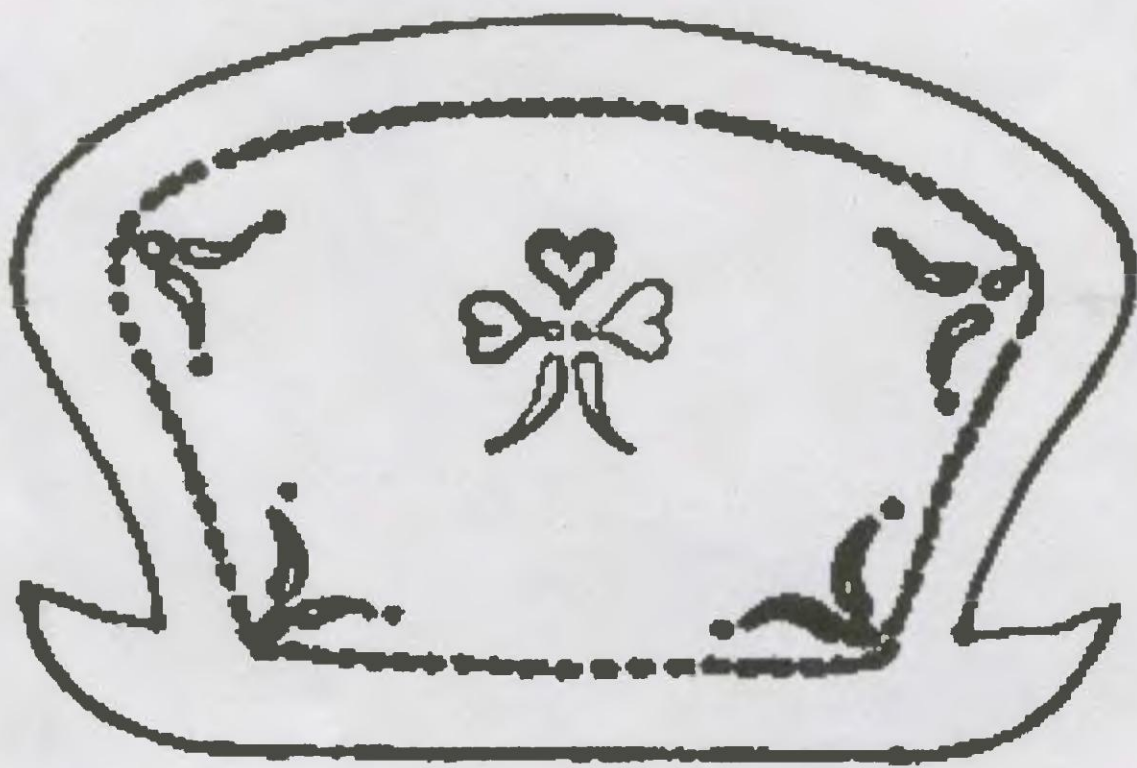
Capota tul



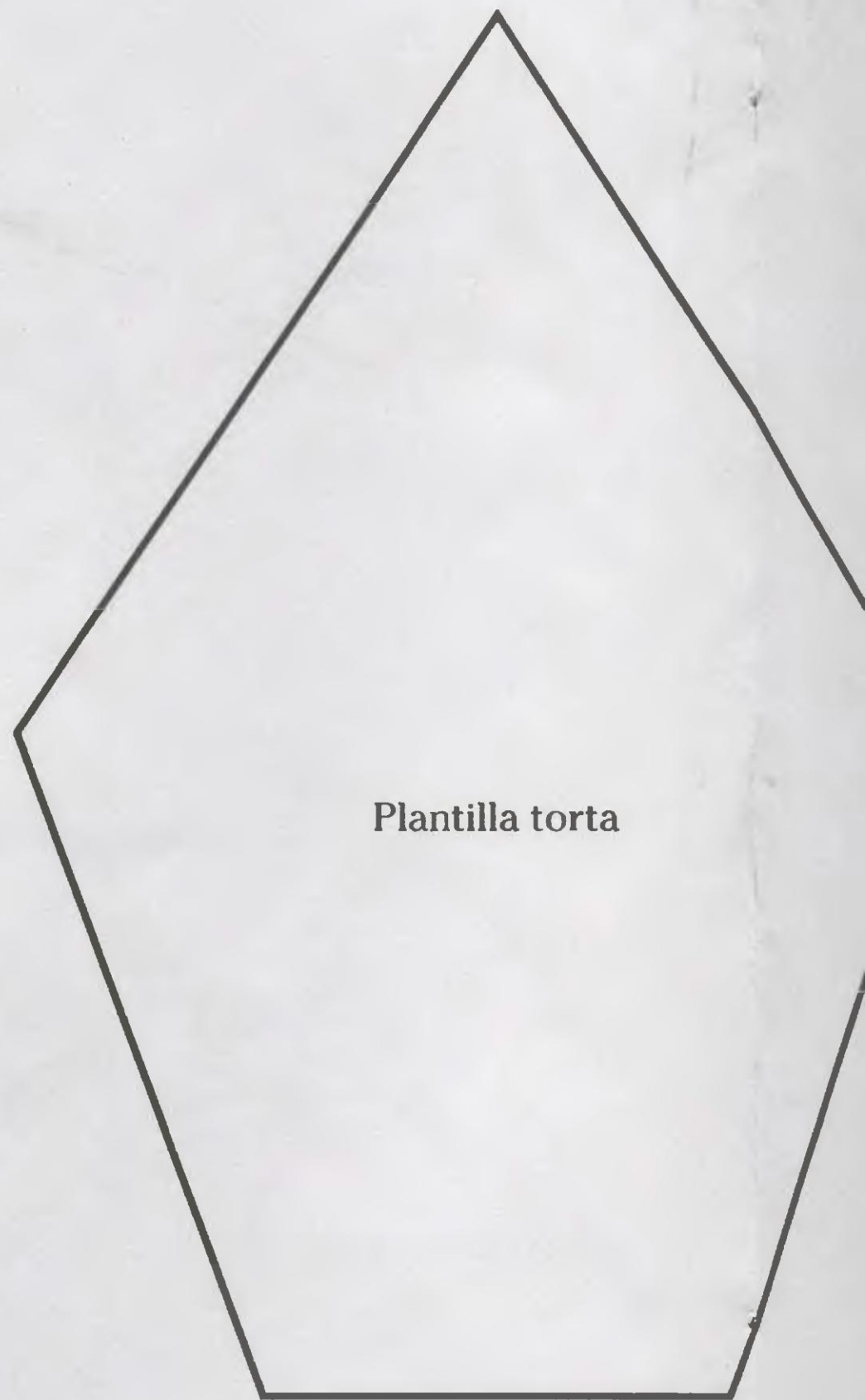
Manubrio



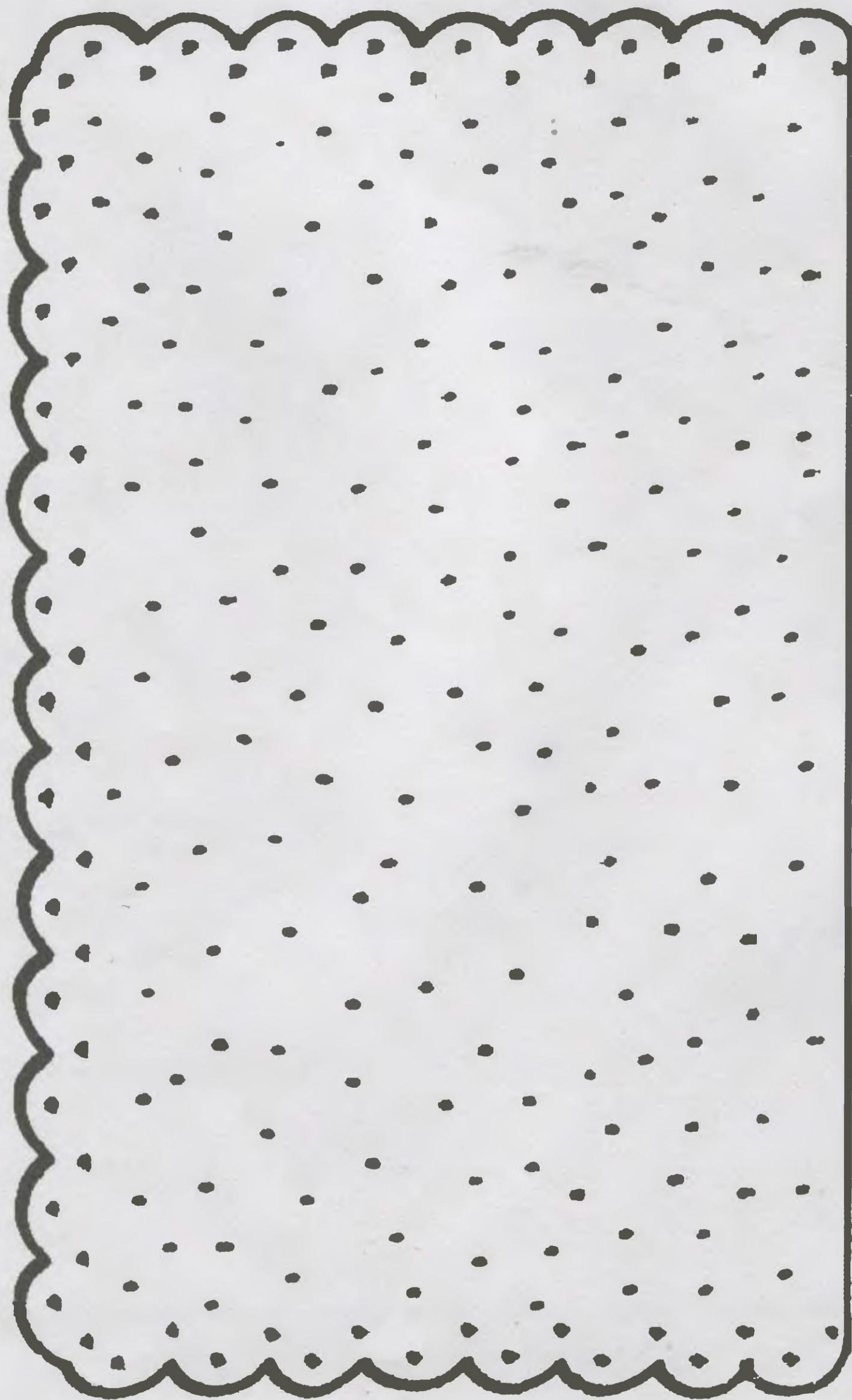
Piecera



Cabecera



Plantilla torta



Forma de c
tul en el t



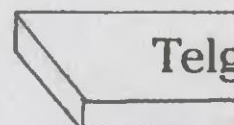
T



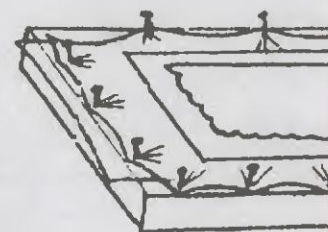
Fi



Di



Telg



Diseño del tul